

Tom Yum. Pyszny „bulion” z Tajlandii



Autor: **facetzprzepisem**
Przepisów: **144** Ocena: **795**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 litr wody lub bulionu
- mini kukurydza w kolbach (słoiczek)
- 1 duża marchewka pokrojona w julienne
- 200 g tofu
- garść grzybów shitake
- 3 łyżki gotowej pasty tom yum
- kolendra do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka z wodą dajemy pastę Tom Yum oraz bulion, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez min. 20 minut.
- 2 W międzyczasie grzyby, kukurydzę, tofu i marchewkę kroimy w kawałki, „na jeden kęs”, i dodajemy do garnka. Gotujemy 5 minut, zdejmujemy z ognia, podajemy z kolendrą.

Twoje notatki do przepisu: